Ölz Brioche Burger Brötle mit gegrilltem Gemüse und Hirtenkäse

Veggie Burger Rezept: Mediterraner Genuss mit frischen Aromen



Zutaten
4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
2 Melanzani
2 Zucchini, mittelgroß
100 g Champignons
60 ml Ajvar
100 g Hirtenkäse
Prise Salz
Prise Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit
20 min

1. Gemüse vorbereiten:
Melanzani der Länge nach in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini mit einem Schäler oder Messer in lange, dünne Streifen schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Gemüse anbraten:
In einer Pfanne ausreichend Pflanzenöl erhitzen. Melanzani, Zucchini und Champignons bei mittlerer Temperatur beidseitig einige Minuten anbraten, bis sie eine mittelbraune Farbe bekommen.

3. Burger Brötle toasten:
Die Ölz Brioche Burger Brötle in Deckel und Boden teilen. Die Innenseiten in einer Pfanne mit etwas Öl oder im Airfryer goldbraun rösten.

4. Burger zusammenstellen:
Die Böden der Brioche Brötle großzügig mit Ajvar bestreichen. Das gebratene Melanzani-, Zucchini- und Champignon-Gemüse gleichmäßig darauf verteilen. Hirtenkäse darüberbröseln. Die obere Brötchenhälfte daraufsetzen.

5. Servieren & Genießen:
Der vegetarische Burger mit Ajvar & Grillgemüse ist fertig – perfekt für alle, die es herzhaft und aromatisch lieben!